

Oppskrift

Kaaynes BLT sandwich med Ekte Kokt Skinke



BLT sandwich lages egentlig med bacon, det er jo tross alt i navnet, men det funker utrolig bra å bruke Gilde's ekte kokt skinke også! I tillegg blir det magrere!

1

Slik gjør du

Begynn med å lage majones. Knekk egg i en kopp eller mugge med høyde veger. Skvis ut saften av en halv sitron.

Hell deretter sagte men sikkert oljen, mens du stavmikser. Avslutt med å blande inn litt salt. Mengden tilpasser du etter ønske.

2

Stek brødkivene



Smør brødkivene på begge sider med majones, og stek i panna på medium varme til de blir gyllenbrune.

3

Stek Ekte Kokt Skinke i panna



Stek den renskårede skinka i panna på medium varme i litt matolje i 1-2 minutter på hver side.

4

Skjær opp tomater



Skjær fire tomatskiver som du salter lett.

5

Bygg BLT sandwichen



Smør hver brødskive med enda mer majones. Ha tomatskivene på den ene brødskiven med salatbladene over, og topp med renskåret Ekte Kokt Skinke.

Legg på den andre brødskiven og skjær sandwichen på skrå.

6

Bon appetitt



Fra Kaayne og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Ekte koka skinke	5 skiver
Landbrød	2 skiver
Majones	3 ss
Crispysalat	4 blader
Tomat	1 stk
Salt	
Olje til steking	
Majones	
PRIOR egg	1 stk
Olje	2,5 dl
Sitron (saften)	0,5 stk
Salt	mengde etter ønske

Allergener

- Gluten
- Egg